SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

HERMANN MAYR
Bergrennfahrer,
Küchenchef,
Gastgeber und
51 Jahre SKV-Mitglied
S. 20

Look forward

MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

NR. 8 / 2022 // 38. JAHRGANG

FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

Jedem sein Spezielles, zu jedem Anlass, für jeden Geschmack.
Immer und überall. Forstfrisch.

FELSENKELLER BIER
PREMIUM
1857
KRONEN
V.I.P. PILS
0,0%
SIXTUS
HELLER BOCK

SPEZIALBIER-BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

DAS BIER DER HEIMAT.

@forstbeer
/BirraForstBier

www.forst.it

fachzeitschrift.skv.org

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

19.11.

Am **19. November 2022** findet die Jahresversammlung, das Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks, statt. Erst deine/Ihre persönliche Anwesenheit unterstreicht die Bedeutung des Kochberufs für ein gesundes und nachhaltiges Südtirol.
Mit dir/Ihnen gemeinsam setzen wir ein starkes Zeichen.

Seite **20**

Hermann Mayr,
der passionierte Koch vom Finsterwirt in Brixen

Florian Schroll
Verliebt, in die Patisserie!

Seite **26**

Seite **36**

Neuer Food Report
Nachhaltigkeit ist Differenzierungsfaktor

EINLADUNG

SAVE THE DATE

Mitgliederversammlung
19. November 2022

Wir dürfen bereits jetzt alle herzlich zur Mitgliederversammlung (Generalversammlung) am 19. November 2022 einladen.

Es wäre sehr wertvoll, wenn die Südtiroler Köchinnen und Köche diese neue Ära mit einer starken Präsenz gemeinsam auf den Weg bringen würden.

Bitte merken Sie sich diesen Termin bereits heute vor.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Anwesenheit bei der wichtigsten Veranstaltung des Jahres.

Die größte Herausforderung für mich liegt darin, die Balance zwischen Maßnahme und Normalität zu halten. Sei es im Team als auch im Privatleben. Meine Erwartungen an das Bildungssystem in Zeiten von Corona haben sich nicht geändert. Der Ansporn, jungen Menschen das Handwerk Kochen mit Begeisterung beizubringen, steht für mich an erster Stelle. Vor Corona, während Corona und auch nach Corona!

Christian Pircher Verdorfer
WorldSkills-Experte und Ausbilder
Apfelhotel Torgglerhof

TITELTHEMA

20 Hermann Mayr
Bergrennfahrer, Küchenchef, Gastgeber und 51 Jahre SKV-Mitglied

26 Florian Schroll
Verliebt, in die Patisserie!

AKTUELL

07 Meine Bitte um dein/Ihr Vertrauen!
08 Green & sustainability
12 Bürgergenossenschaft & Regionalentwicklung
15 Einsatz für die Lehrlingsausbildung
16 Herzliche Gratulation

PFLANZENLUST

17 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

31 Jungkoch im Südtiroler Gasthaus

EVENTS

32 Fortbildung lohnt sich

BEZIRKE

34 Zu Gast am Ausluger Hof

SZENE

36 Nachhaltigkeit ist Differenzierungsfaktor

Seite **34**

Zu Gast am **Ausluger Hof**

Seite **12**

Dorfsennerei
Prad

DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

Network. Gemeinsam statt einsam

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche,

„Gemeinsam statt einsam!" – diese Aussage möchte ich als Leitsatz meiner Präsidentschaft nutzen. Und dazu aufrufen, dass ihn sich auch andere Südtiroler Köchinnen und Köche in den verschiedensten Küchen zu Herzen nehmen. Gutes Essen, das gemeinsame Genießen, die Vermittlung von Lebensfreude und von gutem Geschmack, der Bezug zu den heimischen Produkten und Produzenten, die Liebe zum Kochen, die Freude und Begeisterung für ein gut abgeschmecktes Essen, die Leidenschaft und Freude Menschen, vor allem Lehrlinge und Praktikanten, in einer entscheidenden Phase des Lebens zu begleiten, das alles macht den Kochberuf zu einem ganz besonderen Beruf. Uns als Köchinnen und Köchen ist es vorbehalten, dass wir mit unserer Arbeit nicht nur vier Sinne (das Sehen, Hören, Tasten und Riechen) sondern fünf (auch das Schmecken und Genießen) bespielen können. Den Gästen ein gutes, geschmackvolles Essen zu „schenken", vermittelt tagtäglich große Lebensfreude und führt Menschen in den jeweiligen Netzwerken zusammen.

Gerade deshalb ist es mir so wichtig, unser Netzwerk, den Südtiroler Köcheverband, weiterzuentwickeln. Ich bitte alle, mitzuhelfen, sich einzubringen, dem Kochberuf in Südtirol eine breite Stimme zu geben. Dazu brauche ich Mitstreiter:innen, ich brauche Menschen, die mit mir gemeinsam die Lust entwickeln, sich für den Kochberuf einzubringen und diesem eine breite Sichtbarkeit in der Südtiroler Gesellschaft zu geben.

Ich rufe alle auf, mitzumachen, mitzudenken, sich einzubringen und eine Aufbruchstimmung auszulösen. „Einsam und alleine" kann niemand etwas bewegen, auch ich nicht. Ich brauche dich, ich brauche Sie, ich brauche euch alle, um gemeinsam das Netzwerk Südtiroler Köcheverband, unseren Berufsverband, weiterzuentwickeln.

Wir sind das Netzwerk, das Team.

Mit großer Vorfreude auf deine/Ihre Kontaktaufnahme

Ihr KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:
Dr. Andreas Feichter
Redaktion und ständige Mitarbeiter*in:
Barbara Obertegger (bo)
Reiner Münnich (rm)
Reinhard Steger (rs)
Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org
Layout: mediamacs.design
Illustrationen: Chiara Rovescala
Druck: Unionprint Meran
Auflage: 2.300 Stück
Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme: Verbandsbüro Bozen
Beiträge, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.
Erscheinungsdatum: um den 5. des Monats
Redaktionsschluss: am 1. des Vormonats
Annahmeschluss Werbung: am 10. des Vormonats
Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2022
Eingetragen im Presseregister des Landesgerichtes Bozen am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Fotos der verschiedenen Äpfel:
Südtiroler Apfelkonsortium

Bild Titelseite:
Kotelett vom Hirsch | Pinien-Sellerie Creme | roh marinierter Rotkohl | Feigen Chutney
Foto: **NIKOLAJ BIELOV**

NACHHALTIGKEIT

Herausforderungen und Werte

Wir leben in einer Zeit der großen Herausforderungen, durch die es teilweise sehr schwierig geworden ist, über den eigenen Tellerrand zu blicken.

Viele Menschen sind schon mit den eigenen Problemen überfordert, ganz zu schweigen von den gesamtgesellschaftlichen.

Und gerade deshalb
Zahlreiche Krisen in der Vergangenheit haben gezeigt, dass sich gerade in solchen Momenten auch große Chancen bieten, Dinge zu verändern, anzupassen und neu zu denken. Gerade deshalb sind der Zusammenhalt und das Netzwerk des Verbandes so wichtig.

„Growing A Healthy Future"
Um einen gesunden Planeten für die nächsten Generationen zu sichern, müssen wir unseren Kindern unter anderem auch die Bedeutung von Lebensmitteln sowie die Auswirkungen von Lebensmittelproduktion und -konsum auf die Umwelt vermitteln. Sei es in der eigenen Familie als auch am Arbeitsplatz Küche: Als Köchinnen und Köche haben wir ungemein viele Möglichkeiten, die sich hier anbieten. Growing A Healthy Future: Das ist das Motto der diesjährigen Kampagne von Worldchefs.

Vorreiter und Vordenker
Wir können Vorreiter und Vordenker werden. Wir können vorangehen, Beispiele liefern, Lösungsansätze erarbeiten und so Vorbilder sein für unsere eigenen Kinder, unsere Teams, Mitarbeiter und Gäste. Allein im sparsamen Umgang mit Lebensmitteln und anderen Ressourcen bieten sich uns unzählige Chancen.

Chancen nützen
Nutzen wir sie! Leisten wir unseren Beitrag für ein zukunftsorientiertes und nachhaltiges Südtirol. Seien wir Vorbild. Denn wir selbst sind Südtirol.

KM **Patrick Jageregger**
rs | rm

www.skv.org
Top Aktuelles für Köch:innen, Gastronomen, Unternehmer:innen, die beruflich immer auf dem aktuellsten Stand sein möchten.

Sei auch du Teil eines modernen, internationalen Networkings.

TERMINE

08. OKTOBER 2022
Seminar Pralinerie mit Chef Patissier Martin Troi
(siehe Seite 33)

10. OKTOBER 2022
Abgabeendtermin Apple Rezeptwettbewerb
mit dotiertem Gesamtwert von 7.522 Euro

14. OKTOBER 2022
Prävention Gesundheit für Köchinnen und Köche
(siehe Seite 33)

17. BIS 20. OKTOBER 2022
Messe Hotel Bozen.
Die Zukunft der Gastlichkeit ist grün!

20. OKTOBER 2022
International Chef Day/Internationaler Tag der Köche/Köchinnen am SKV-Messestand
mit drei Sterne Michelin Koch **Norbert Niederkofler**

25. OKTOBER 2022
SKV ON TOUR. Zu Gast am Ausluger Hof (siehe Seite 34)

7. NOVEMBER 2022
Patisserie Exklusivseminar mit Simon Unterholzner.
Chef Patissier Castel.

15. BIS 16. NOVEMBER 2022
Lehrfahrt. Traditioneller Herbstausflug
in die Schweiz/Luzern

17. BIS 19. NOVEMBER 2022
Messe Interpoma. Preisvergabe
KULINARIK KREATIV Förderpreis 2022

19. NOVEMBER 2022
Mitgliederversammlung.
MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS

Lehrgänge Diätetisch geschulter Koch und Dipl. Diätkoch
(siehe Seite 32)

10. DEZEMBER 2022
Kochkurs. Mediterran Meets Südtirol
(siehe Seite 34)

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHEFS. World Association of Chefs societies > WEB-Seminare, Podcasts, Webcasts. Worldchefs Magazin, Worldchefs Webninare und Film.

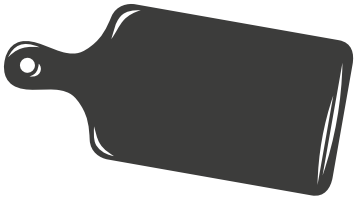
SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied von der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS). Und haben direkten Zugang zu internationalen Seminaren, Podcasts, Webcasts, Worldchefs Magazinen und Webinaren:

Im Netzwerk mit der WORLDCHEFS bis du/Sie als SKV-Mitglied Teil/ Members/Mitglied von Worldchefs international und Chefseurope/Koch G5.

INFOS: über **skv.org/online-meetings/** oder über
facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

VOM METZGER-MEISTER • DAL MAESTRO MACELLAIO •

ReSpeckt!



Speck ist nicht gleich Speck. Schon gar nicht bei uns in Südtirol.
Die Siebenförcher Metzger-Meister verarbeiten nur die besten Zutaten mit handwerklichem Können zu ganz hervorragenden Produkten. Und genau darum schmeckt unser mehrfach ausgezeichneter Speck einfach ausgezeichnet.

SIEBEN FÖRCHER 1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

mugele's brand identity

MITGLIEDSBEITRAG

Meine Bitte um dein/*Ihr Vertrauen!*

Liebe Mitglieder, geschätzte Köchinnen und Köche, liebe Lehrlinge, Fachschüler und Hotelfachschüler, liebe Gastronomen,

der SKV ist der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche. Er erlangt seine Berechtigung nur, wenn die Mitglieder ihm ihr Vertrauen aussprechen, indem sie den Mitgliedsbeitrag zahlen.

Deshalb lautet meine Bitte an Sie, genau das zu tun und in nächster Zeit den Mitgliedsbeitrag erneut einzuzahlen bzw. Mitglied des Berufsverbandes zu werden, falls Sie es noch nicht sind.

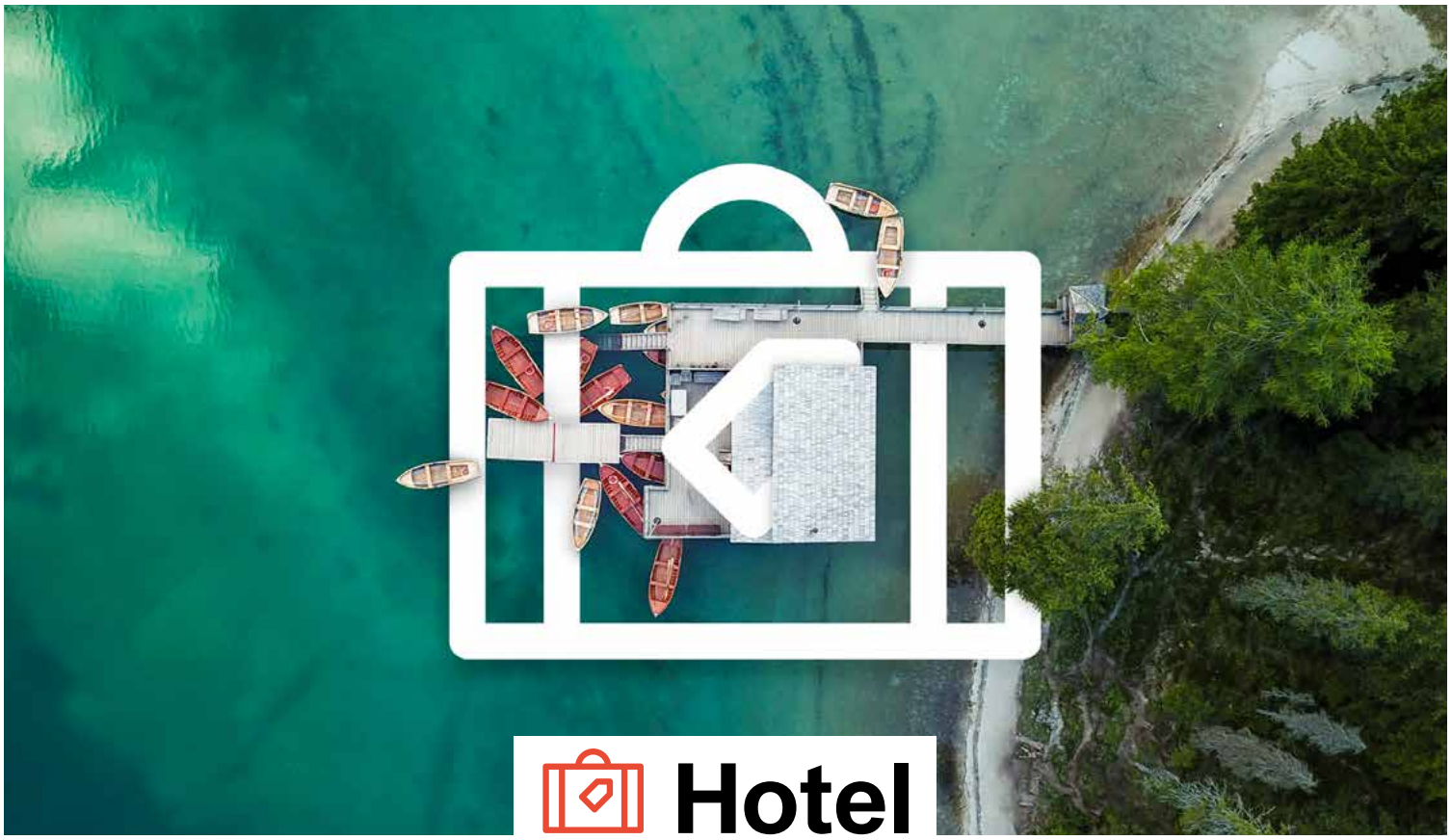
Bereits in den vergangenen drei Jahren wurden alle Möglichkeiten in Betracht gezogen, um Kosten einzusparen. Gerade im ersten Jahr meiner Präsidentschaft war es mir persönlich ein großes Anliegen, eine Anpassung des Mitgliedsbeitrages zu vermeiden – trotz andauernder Kostensteigerungen in vielen Bereichen. Ich bin sehr glücklich darüber, dass uns dies tatsächlich gelungen ist: Der SKV wird für 2023 keine Anpassung des Mitgliedsbeitrages beschließen, sondern ihn gleich belassen.

Ich bitte also weiterhin um Ihr Vertrauen, und darum, uns gemeinsam mit großer Begeisterung in unserer Freizeit ehrenamtlich für den Kochberuf in Südtirol einzusetzen.

Vielen Dank bereits im Vorhinein.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

rs | **rm**



SKV-MESSEPROGRAMM. HOTEL 17.–20. OKTOBER 2022

Green & sustainability

Das SKV-Messekonzept läuft 2022 unter dem Motto **„Green & sustainability".**
Vom **17. bis 20. Oktober 2022** ist es wieder soweit: die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie öffnet zum **46. Mal** ihre Tore. Bei dieser Auflage geht es um Innovation und Digitalisierung, um Architektur und - stärker denn je - um das Thema Gastronomie mit einem eigenen Köchetag!

Die Details dazu werden in den nächsten Tagen und Wochen in den sozialen Medien vorgestellt. Im Jahr des Südtiroler Apfels wird diese für Südtirol so typische Frucht den SKV-Messeauftritt ganz entscheidend bereichern. Moderiert wird der Branchentreff von der bekannten Südtiroler Moderatorin Silvia Fontanive.

Das kulinarische SKV-Messekonzept baut auf folgende sieben Schwerpunkten auf:

1. **Tägliches Showkochen von 10.30 Uhr bis 14 Uhr**
   mit bekannten Persönlichkeiten aus der Szene.
2. **Die süße Patisserie-Showbühne von 13.30 Uhr bis 16 Uhr.**
   Die süße Kunst zum Erleben mit einem bekannten Patissier im täglichen süßen Wechselspiel.
3. **Exklusives Viropa-Tea-Time-Meeting von 15.30 Uhr bis 16 Uhr.**
   Für sechs Personen. Teilnahme nur nach Voranmeldung unter info@skv.org bis 15. Oktober und dann direkt am SKV-Messestand.
4. **Der exklusive SKV-Geschenk-Gutschein für Members.**
   Kann direkt im SKV-Info-Point von Members oder Delegierten abgeholt werden.
5. **Der exklusive Branchentreff.**
   Bekannte Persönlichkeiten im kulinarischen Interview und Erfahrungsaustausch am SKV-Messestand.
6. **Degustationen und Verkostungen von kulinarischen Köstlichkeiten** im SKV-Bühnen-Restaurant.
7. **International World Chefs Day am Donnerstag, 20. Oktober 2022.**
   Für diesen Internationalen Tag der Köche (ausgerufen von Worldchefs, dem Weltbund der Kochverbände) hat der SKV ein ganz besonderes Highlight geplant.
   worldchefs.org/internationalchefsday/

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

DAS KULINARISCHE JAHRESMOTTO 2022
des Südtiroler Köcheverbandes-SKV

Das Jahr des Südtiroler Apfels

Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert.

www.skv.org

WORLD CHEFS DAY AM 20. OKTOBER

Internationaler Tag der Köche

Der 20. Oktober ist der Internationale Tag der Köchinnen und Köche. Der World Chefs Day. Und seit der Gründung des Weltbunds der Kochverbände hat sich Worldchefs verpflichtet, den Internationalen Tag der Köche zu nutzen, um unseren edlen Beruf zu feiern. Und daran zu erinnern, dass es unsere Pflicht ist, unser Wissen und unsere kulinarischen Fähigkeiten an die nächste Generation von Köchen weiterzugeben. Mit Stolz und Engagement für die Zukunft.

rs | rm

Bitte merken Sie sich diese Termine bereits jetzt vor. Alle weiteren Details zum Messeprogramm, den Protagonist:innen, den Highlights, der Eintrittskarte für Members und vieles mehr findest du/finden Sie in dieser Ausgabe der SKV-Zeitung oder im detaillierten Messeprogramm, abrufbar über den QR-Code.

rs | rm

Vorteile für SKV-Mitglieder
Privilegierter Eintritt zur Messe Hotel 2022

Hotel

Holen Sie sich jetzt Ihr Ticket gratis!

Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie

17–20/10/2022
Bozen

Besuchen Sie unseren Online-Shop und erhalten Sie mit dem folgenden Code 1 Gratis-Ticket.

Ihr Code:
HOT22SKV10000071D5A

FieraMesse BolzanoBozen

fieramesse.com/hotel

Bunte Vielfalt

Effizienter, schneller, einfach.

Frische Convenience Produkte sparen wertvolle Vorbereitungsarbeit, sind einfach und bequem in der Handhandhabung und gut kalkulierbar. Unsere Produktpaletten reicht von vorgewaschen und vorgeschnittenen bis hin zu geschälten Obst und Gemüse von höchster Qualität.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

www.gastrofresh.it . info@gastrofresh.it . +39 0471 353 800

19. NOVEMBER 2022 - ANNUAL MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS / SKV-MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Moderator Florian Mahlknecht

Die **52. Mitgliederversammlung** (ehemals Generalversammlung) des SKV – ANNUAL MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS am **19. November im Kongresszentrum MEC der Messe Bozen** wird von Rai-Moderator **Florian Mahlknecht** (Jahrgang 1986) moderiert.

Florian Mahlknecht hat Architektur studiert und war anschließend Regisseur und Radiomoderator bis 2017. Er ist heute Journalist, Redakteur der Nachrichtenredaktion und seit 2019 Moderator der Tagesschau von Rai Südtirol. Zudem widmet er sich der Berichterstattung aus Südtirol und der Welt. Und das im Fernsehen, Radio und Internet Redaktion. Zudem ist er intensiv in der Sportberichterstattung tätig und war hier bei Großveranstaltungen wie der Skiweltmeisterschaft in Cortina, der Biathlon Weltmeisterschaft in Antholz und zuletzt bei den Olympischen Spielen in Peking. In seiner Freizeit fährt er Ski, spielt Tennis und Fußball, klettert und fährt Rad. Mahlknecht liebt es, einen Beruf zu haben, in dem es nie langweilig wird, und die täglichen Herausforderungen. Privat mag er Musik, Sport, Lesen und

RAI Moderator
Florian Mahlknecht

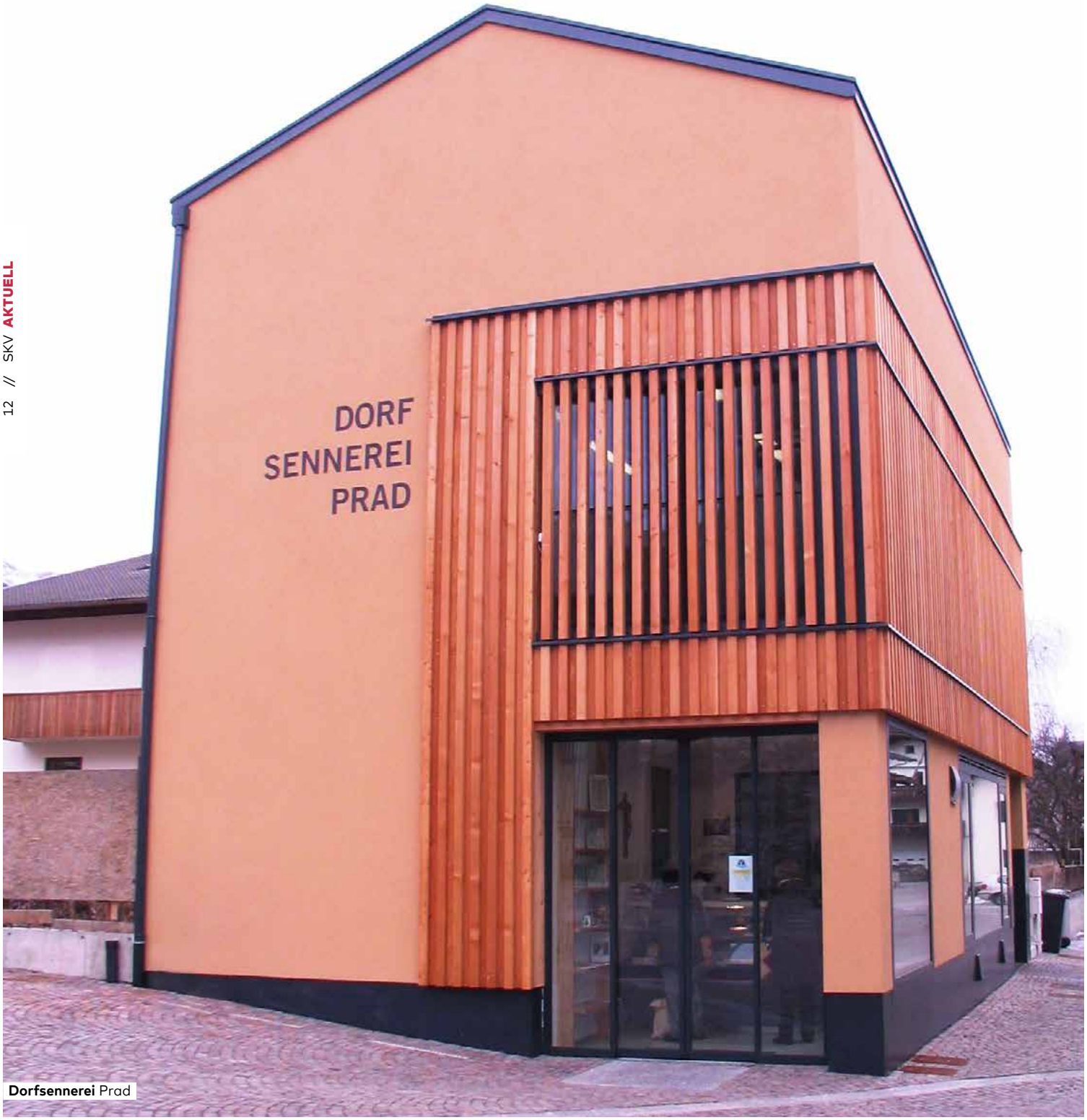
auch mal rumzuliegen und nichts zu tun. Sein Lebensmotto: „Alle Dinge passieren so, wie sie passieren sollten, und so ist das, was passiert, auch richtig!“ Florian Mahlknecht ist mit Präsident Patrick Jageregger befreundet, sie stammen beide aus Deutschnofen. Und da Florian Mahlknecht auch das gute Essen in Südtirol sehr liebt, ist es ihm eine besondere Freude, die Moderation des 52. Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks / der SKV-Jahresversammlung zu übernehmen.

rs | rm

DIE DORFSENNEREI PRAD

Bürgergenossenschaft und Regionalentwicklung

Sie stand vor der Schließung: Mit der Übernahme der Dorfsennerei hat die Bürgergenossenschaft Obervinschgau einen weiteren Meilenstein für nachhaltige Regionalentwicklung gesetzt.



Dorfsennerei Prad

Die Ziele der Bürgergenossenschaft sind eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Entwicklung des ländlichen Raumes und die Sicherung einer vielfältigen Landwirtschaft. Durch den Erhalt der kleinen Struktur und deren Ausrichtung auf die Produktion von biologischem Ziegenkäse konnten mehrere wichtige Kernziele erreicht werden: hochwertige Produkte zu präsentieren, qualifizierte Arbeitsplätze zu schaffen, die Wertschöpfung im oberen Vinschgau nachhaltig zu sichern und jungen Bergbauernfamilien eine Zukunftsperspektive zu geben.

Ziegenmilch und Käse

Die Dorfsennerei verarbeitet biologische Ziegenheumilch von derzeit vier Bauernhöfen aus dem näheren Umfeld. Insgesamt werden auf den Höfen 350 Ziegen im Freilauf gehalten. Deren Milch wird im Zwei-Tagesrhythmus angeliefert. Und in weiterer Folge zu Käseraritäten wie Weich-, Schnitt- und Hartkäse verarbeitet. Die Verarbeitung erfolgt im natürlichen Jahresrhythmus der Ziegen. Also von Februar bis Ende November.

Caschlin und Plamunt

Besonderen Erfolg verzeichnen die Käseraritäten „Caschlin“ – ein milder Ziegencamembert – sowie „Plamunt“ – ein Schnittkäse veredelt mit Vinschger Brotklee. Die Käse tragen im Sinne des Terroirbezuges typische Flurnamen wie Dulbant, Plaina, Plamunt usw. Und seit kurzer Zeit werden auch Frischkäse, Ricotta sowie Naturjoghurt aus Ziegenmilch produziert.

Bürgergenossenschaft als Erfolgsmodell

Als die alte Sennerei vor dem Aus stand, war die Bürgergenossenschaft Anlaufstelle und in weiterer Folge Erfolgsmodell für die Ziegenbauern. Im Rahmen dieses Netzwerkes konnten engagierte Personen mit differenzierter und reichlicher beruflicher Erfahrung (Käserei, Vertrieb, Marketing…), gefunden und für den Start des Unternehmens gewonnen werden. Entscheidend war der enorme Rückhalt in der Bevölkerung, die sich massiv am Crowdfunding (Käsevorverkauf) beteiligt und somit den Neustart erst ermöglicht hat. So konnten die Mitarbeiter und die Milch selbst vorfinanziert werden. Im Team und im Netzwerk der Bürgergenossenschaft konnten sehr viele Schwierigkeiten gemeistert und in Folge aufgezeigt werden, dass biologisches und nachhaltiges Wirtschaften funktionieren kann.

Der größte Erfolg?

Die Übernahme der Sennerei, der Aufbau eines Netzwerks an Handelspartnern und die erfolgreiche „Meisterung“ der Krisenmomente (in den letzten drei Jahren) waren die größten Erfolge, ebenso wie die wertschätzende Zusammenarbeit, die Erhaltung der Arbeitsplätze sowie die Abnahme der Milch und die Auszahlung des vereinbarten Preises an die Bauern.

Die Eckdaten

- **Neugründung:** März 2019
- **Angelieferte Milchmenge:** ca. 170.000 Liter.
- **Produktangebot:** Weich-, Schnitt- und Frischkäse sowie Joghurt aus Bio-Ziegenmilch.
- **Produktionsmenge:** ca. 17 Tonnen Käse.

Roland Schöpf

rs | rm

BIO-Ziegenkäse
Sortiment
Dorfsennerei Prad

winterhalter®

Wir kümmern uns ums spülen

Perfekte Ergebnisse garantiert

Noi ci prendiamo cura delle vostre stoviglie

Risultati perfetti garantiti

HOTEL MESSE Pad. CD Stand 24/50

Winterhalter Italia Srl
Tel +39 0471 663200
info.bz@winterhalter.it
www.winterhalter.com/it-it

Von links:
HGV-Präsident **Manfred Pinzger,**
HGV-Vizepräsidentin **Judith Rainer,**
SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger,**
HGV-Vizepräsident **Klaus Berger,**
SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**
und der SKV-Präsident a.D.
KM **Reinhard Steger.**

SKV UND HGV

Einsatz für die *Lehrlingsausbildung*

Zu einem Austausch haben sich kürzlich die Spitzen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV und des Hoteliers- Gastwirteverbandes (HGV) getroffen. Dabei ging es insbesondere um den Nachwuchs und die Lehrlingsausbildung.

Lehrlingsausbildung attraktiv gestalten

Eine große Herausforderung sei der Nachwuchs im Hotel- und Gastgewerbe. Neben der demografischen Entwicklung, aufgrund derer grundsätzlich weniger junge Menschen in die Arbeitswelt nachrücken werden, habe auch die Corona-Pandemie dazu geführt, dass die Lehrlingszahlen in den letzten beiden Jahren stark gesunken seien. Erfreulicherweise sei nun wiederum ein Aufwärtstrend zu erkennen, wie die aktuellen Lehrlingszahlen belegen. Jedoch sind zusätzliche Maßnahmen erforderlich, um auch weiterhin eine gute, zukunftsorientierte Ausbildung der Jugendlichen sicherstellen zu können.

Insbesondere in die Sensibilisierung und Ausbildung der Ausbilderinnen und Ausbilder soll ein starker Fokus gelegt werden. „Die junge Generation hat heute andere Ansprüche an die Arbeit und auch manchmal eine andere Herangehensweise. Eine ausgewogene Work-Life-Balance und die Möglichkeit, auch im Berufsleben mitgestalten zu können, ist für diese Generation wichtig. Das ist ernst zu nehmen und zu respektieren. Unsere Aufgabe ist es, die Ausbilderinnen und Ausbilder dahingehend noch stärker zu unterstützen, indem sie in ihrer Tätigkeit als Vorbilder und Bezugspersonen gestärkt werden“, betonte HGV-Vizepräsidentin Judith Rainer, die gleichzeitig Vorsitzende der HGV-internen Arbeitsgruppe Aus- und Weiterbildung ist, und verwies dabei auf das umfangreiche Kursprogramm des HGV. Auch mit den gastgewerblichen Schulen sei man in Kontakt, um die jeweiligen Bedürfnisse und Anliegen abzusprechen und den Austausch zwischen Schule und Praxis zu intensivieren.

Die Vertreterinnen und Vertreter beider Verbände waren sich einig, dass die Ausbildung und Unterstützung des gastronomischen Nachwuchses weiterhin ein Schwerpunktthema in den nächsten Jahren sein wird. Auch mit gemeinsamen Aktionen wie der Tagung „Ausbildung 4.1 - die Zukunft hat begonnen“, welche kürzlich im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Bozen stattfand, wolle man gemeinsam für eine zukunftsgerichtete Lehrlingsausbildung sensibilisieren.

Gratulation und Dank

HGV-Präsident Manfred Pinzger gratulierte Küchenmeister Patrick Jageregger zu seiner Wahl als Präsident des Südtiroler Köcheverbandes und wünschte ihm für die verantwortungsvolle Aufgabe alles Gute. Anschließend nutzte er die Gelegenheit, um sich beim langjährigen SKV-Präsidenten a.D. Reinhard Steger für seinen Einsatz in den letzten 23 Jahren zu bedanken und hob den regen Austausch, den leidenschaftlichen Einsatz und die gute Zusammenarbeit zwischen dem HGV und dem SKV während seiner Präsidentschaft hervor. Diese gute Zusammenarbeit wolle man auch fortführen, waren sich die Vertreter beider Verbände einig.

rs | rm

120 JAHRE VKÖ

Wir gratulieren

Das gesamte Präsidium, der Landesvorstand und die Geschäftsleitung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV gratulieren dem Verband der Köche Österreichs VKÖ, Präsidenten **Mike P. Pansi,** den Vizepräsidenten KM **Alexander Forbes** und KM **Philipp Stohner,** dem Landesvorstand, den Mitgliedern und den Köchinnen und Köchen in Österreich herzlich zum 120. Jubiläum.

Fotos: **VKÖ**

120 Jahre Verband der Köche Österreichs mit Präsident **Mike P. Pansi,** den Vizepräsidenten und den VKÖ-Vorstandsmitgliedern.

VKÖ-Laurentius-Feier, Salzburg

120 Jahre Verband der Köche Österreichs

Der VKÖ zählt zu den ältesten Kochverbänden weltweit, was die besondere Bedeutung der österreichischen Küche in Europa und darüber hinaus verdeutlicht. Südtirol als ehemaligem Teil von Österreich (bis Ende des Ersten Weltkrieges) und dem Südtiroler Köcheverband - SKV bedeutet es viel, die Leistungen und große internationale Bedeutung der Küche Österreichs und der Wiener Küche zu würdigen und in besonderer Weise hervorzuheben, denn deren Einflüsse prägen nach wie vor in ganz besonderer Weise die unsere. Denken wir nur an süße Schmankerln wie den Kaiserschmarren, die süßen Knödel, die Zwetschgenröster, aber auch an Salziges wie den Tafelspitz und die grüne Sauce, das Geröstel und vieles, vieles mehr.

VKÖ-Jubiläumsfoto

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV
KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

rs | rm

Die Welt des guten Geschmacks!
SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS
T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Verfasst von
Karin Greiner
Diplom-Biologin
www.pflanzenlust.de

Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFLANZEN

Südtiroler Apfel – ganz schön scharf!

Wer sagt eigentlich, dass Äpfel immer nur Süße und Säure repräsentieren? Äpfel vertragen sich doch auch mit Schärfe, und zwar sehr gut! Fragt sich nur, wer die Würze liefert, damit Äpfel so richtig „bissig" werden. Nicht immer müssen es dafür exotische Gewürze oder fremdländische Pflanzen sein. Schärfe gibt es auch hierzulande. Begeben wir uns auf eine kleine Exkursion ins Reich der wilden scharfen Kräuter.

Die beißende Wurzel

Kren oder Meerrettich *(Armoracia rusticana)* ist ein klassischer Partner für den Apfel. Seine Wurzel mit Apfel gerieben, pur oder mit Semmeln oder Schlagrahm abgemildert, gehören zum Tafelspitz wie zu Räucherfisch. Kren gibt es auch verwildert – da erntet man gerne die Blätter, Knospen und Blüten. Sie haben ein feineres Feuer als die zu Tränen reizende Wurzel. Und gehen mit dem Apfel eine wunderbare Liaison ein. Einfach nur grob gehackte Blätter mit Apfelstückchen pürieren, nach Gusto noch Ricotta, Rahm oder auch Erdäpfelpüree dazu.

Berufskraut
Erigeron annuus

Die unerwartet Pfeffrigen

Ob ein Blättchen, eine Knospe oder eine Blume – beim Zerkauen tut sich Erstaunliches am Gaumen. Unter den Berufkräutern gibt es eine Reihe von Arten, die sich von einer kräftig scharfen Seite zeigen. Neben dem Einjährigen Berufkraut *(Erigeron annuus)* und dem Kanadischen Berufkraut *(Conyza canadensis)*, die nahezu an jedem Wegrand blühen, reihen sich in diese Gruppe auch das Scharfe Berufkraut *(Erigeron acris)* wie das Einköpfige Berufkraut *(Erigeron uniflorum)* auf heimischen Matten der Almen. Apfel-Tatar gewürzt mit Blättern und Blüten vom Berufkraut: spannend kontrastreich im Genuss.

Pfefferkraut
Persicaria hydropiper

Der scharfe Blattspender

Da gibt es doch tatsächlich ein Kraut, das sich Wilder Pfeffer, Pfefferkraut, Pfefferblatt oder sogar Pfefferkönig nennt: Gemeint ist der Wasser- oder Flohpfeffer *(Persicaria hydropiper)*. Das Knöterichgewächs kommt entlang von Flüssen, Bächen, Seen und anderen feuchten Stellen vor. Alles lässt sich zum Schärfen von Suppen, Saucen, Pesto nutzen, vor allem auch die Samen – diese dienten früher als Ersatz für den echten Pfeffer. Apfel-Kohlrabi-Salat mit Pfefferkönig, das ist ein knackig-aromatischer Imbiss.

Die würzigen Samenlieferanten

Senfkörner? Scharf wie Senf, aber keineswegs von Senfpflanzen sind die schwarzen Samen der Knoblauchsrauke *(Alliaria petiolata)*, die schon seit der Steinzeit als Würze dienen. Ähnlich im Geschmack verhält sich die Saat von Barbarakraut (Barbarea vulgaris), Hirtentäschel *(Capsella bursa-pastoris)*. Bachkresse *(Nasturtium officinale)*,

Graukresse
Berteroa incana

Sumpfkresse (Rorippa palustris), Graukresse (Berteroa incana), Brillenschötchen (Biscutella laevis). Wie beim Senf enthalten alle Glucosinulate, die es schön scharf machen. Von mild bis scharf gestapelt verführt eine Apfel-Rettich-Lasagnette mit Samenpfeffer den Gast.

Ist er nicht scharf, der Südtiroler Apfel – oder?

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers
since 1977

... damit sich der Gast **ANGEKOMMEN** fühlt

Neu im Sortiment

Kräuter vom Hof
Tisana del maso

Besuchen Sie uns:
HOTEL 2022 in Bozen
17. - 20. Oktober 2022
Halle CD, Stand Nr. D23/38

viropa.com

Verarbeitet und hergestellt
in unserem Produktionsbetrieb in Brixen

Exklusives Zeitschriften-Angebot des Südtiroler Lesezirkels

Seit über 40 Jahren ist der Südtiroler Lesezirkel die clevere Alternative für Zeitschriftenleser und vor allem beliebt zur Unterhaltung in öffentlichen Wartebereichen.

Eine Ersparnis von über 40 Prozent gegenüber dem Einzelkauf am Kiosk sowie der kostenlose Hol- und Bringservice sind die wesentlichen Argumente für eine Lesemappe beim in Bozen ansässigen Presseservice.

Auch zahlreiche Hoteliers und Gastronomen profitieren bereits von den Vorteilen. Denn der Lesezirkel liefert neben Nachrichten-, Mode- oder Klatschzeitschriften auch renommierte Titel aus der Welt der Kulinarik. So berichten Zeitschriften wie Feinschmecker oder Falstaff stetig über Trends und Innovationen der Spitzengastronomie aus aller Welt und vermitteln Produktempfehlungen, exklusive Rezepte und spannende Einblicke über den eigenen Tellerrand hinaus.

Mit dem „Genuss-Paket" wurde nun eine exklusive Lesemappe für alle SKV-Mitglieder vereinbart. Das monatlich gelieferte Paket besteht aus den Zeitschriften Beef, Essen & Trinken, Falstaff, Feinschmecker und Lust auf Genuss. Die Lesemappe ist zum monatlichen Vorzugspreis von nur 22,50 EUR erhältlich, was eine Ersparnis von über 50 Prozent garantiert.

Bestellbar ist das Paket direkt über den Lesezirkel unter Angabe der SKV-Mitgliedsnummer: www.sueditroler-lesezirkel.bz/skv

SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** bei der Konventionsunterzeichnung mit **Martin Sagmeister** (l.) und Stafette Verlags-Manager **Sven Abend** (zweiter von r.) vom Südtiroler Lesezirkel und SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** (r.)

Zeitschriften für kulinarische Hochgenüsse!

Südtiroler Lesezirkel
Die besten Seiten

Trends und Innovationen der Spitzengastronomie aus aller Welt, Produktempfehlungen, exklusive Rezepte und spannende Einblicke: All das liefert Ihnen der Lesezirkel jeden Monat aufs Neue.

- Preisvorteil für Mitglieder des SKV
- garantiert 50 % günstiger als bei Einzelkauf
- 5 renommierte Zeitschriften aus der Kulinarik
- jeden Monat stets die aktuellsten Ausgaben
- keine Zustellkosten
- jährlich kündbar

Profitieren Sie jetzt mit dem „Genuss-Paket" als Mitglied im Südtiroler Köcheverband.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

JETZT FÜR ALLE SKV-MITGLIEDER
Das exklusive „Genuss-Paket" zum Vorteilspreis von monatlich nur 22,50 € jetzt direkt beim Lesezirkel bestellen:
www.suedtiroler-lesezirkel.bz/skv

G.-Di-Vittorio-Straße 33 | 39100 Bozen | 0471 202201 | info@suedtiroler-lesezirkel.bz | www.suedtiroler-lesezirkel.bz

Fotos: NIKOLAJ BIELOV

HERMANN MAYR

Bergrennfahrer, Küchenchef, Gastgeber und 51 Jahre SKV-Mitglied

Hermann Mayr, der passionierte Koch und **Finsterwirt** in Brixen ist seit der Gründung des SKV 1971 Mitglied des Südtiroler Köcheverbandes. Geboren 1943 in Brixen, war sein Leben und Wirken vorbestimmt.

Es war der Wunsch seiner Eltern, dass er den Finsterwirt übernehmen sollte, und zwar als Koch und Gastwirt. Eigentlich wollte er Mechaniker werden, aber das kam nicht in Frage. Er hatte bereits seiner Mutter und seiner Schwester im Finsterwirt beim Servieren und beim Kochen geholfen, also entschied er sich, Koch zu werden. Und er hat das niemals bereut, auch wenn er zwischendurch das ein oder andere Mal überlegt hat, etwas auszuprobieren. Die Autos sind sein Hobby geblieben. Und das hat er in jungen Jahren als Bergrennfahrer auf der Plose ausgelebt.

Hermann Mayr

DIE REDAKTION HAT MIT HERMANN MAYR, FOLGENDES INTERVIEW GEFÜHRT:

Ihr Lebensmotto ist ...?

Als Koch und Gastwirt will ich andere Menschen glücklich machen.

Wo haben Sie die Kochlehre gemacht?

Angefangen habe ich bei meiner Mutter und meiner Schwester, die beide sehr gute Köchinnen waren. Danach bin ich hinaus in die Welt gegangen, was zur damaligen Zeit Bozen, Florenz und Cortina waren. Im Hotel Ancora in Cortina habe ich meine schulische Lehre abgelegt. Zurück in Meran, habe ich im Hotel Palace und im Grand Hotel Emma Erfahrungen gesammelt und eine sehr solide Basis erhalten.

Was ist Ihnen von der Lehrzeit besonders (positiv) in Erinnerung geblieben?

Als sehr positiv habe ich von damals meine Vorbilder in Erinnerung. Köche, die ich bewunderte, wie Paul Bocuse, Heinz Winkler, Andreas Höllrigl, der den Köcheverband gegründet hat und später ins Palio nach New York ging.

Im Palace war der Küchenchef Willi Nock für mich sehr wichtig als Führungskraft. Er hat immer gut auf uns Buben geschaut, kontrolliert, ob alles in Ordnung war, er war sehr menschlich und hat uns die Freude zur Arbeit vermittelt. Der Nachtportier hatte zum Beispiel den Auftrag, jeden, der auch nur eine Minute nach Mitternacht kam, aufzuschreiben, was manchmal passierte, wenn wir am Abend ausgingen. Wir mussten ja durchs Hotel gehen, wir wohnten alle dort, viele kamen von weit fort. Aber auf die Nachfrage des Direktors, warum die Namen der Köche nicht notiert waren, sagte Nock nur: „Solange sie die Arbeit machen, werde ich nie etwas sagen.“ Das ist sehr modern, oder?
Als Lehrling hatte ich den Traum, für den Schah von Persien zu kochen. Ich habe ihm zur Geburt seines Sohns ein Telegramm

Fortsetzung auf Seite 22

Foto: **REINHARD STEGER**

Christoph, Maria und **Hermann Mayr** mit SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** bei der Überreichung der Urkunde 50 Jahre SKV-Mitglied

geschickt, und es kam tatsächlich ein Dankesbrief zurück, auf wunderschönem Papier mit Wappen und seinem Namen, Reza Pahlavi. Den Brief habe ich noch. Ich habe noch einmal zurückgeschrieben und die Anfrage gestellt, für ihn kochen zu dürfen, aber die Antwort erhalten, dass keine Stelle frei ist. Danach habe ich mich nicht mehr gemeldet.
Es gibt auch lustige Erinnerungen, zum Beispiel die Beerdigung eines Brathuhns. Ich habe in einer Rosticceria in Bozen gearbeitet und durfte immer samstags um 18 Uhr nach Hause fahren. Einmal hatte ich die Aufgabe, vorher noch ein Huhn in den Ofen zu setzen, was ich vor meiner Heimfahrt getan habe – allerdings, ohne jemandem Bescheid zu sagen. Als ich am Montag dann wiedergekommen bin, erwartete mich mein Chef mit einer Platte und einem schwarzen Tuch darüber und wir mussten uns alle in einer Reihe aufstellen. Er ging durch die Küche und sagte einen Begräbnisspruch auf, wir hinterher, bis zum Abfalleimer, und darin landete dann ein komplett verkohltes Huhn. Zum Glück für mich ist es nicht schlimmer ausgegangen, weil damals alle Herde mit Kohle betrieben wurden und die dann verglühte. An dieses Missgeschick musste ich später oft denken, wenn meine Mitarbeiter versehentlich einen Fehler gemacht haben.

Seit 1971 bzw. seit der Gründung des SKV sind Sie Mitglied. Was hat Sie überzeugt, mehr als 50 Jahre Mitglied im Südtiroler Köcheverband zu sein? Wie sind Sie Mitglied geworden?

In erster Linie war das wegen Andreas Hellrigl, der gerade im Palace war und mich gefragt hat, ob ich denn nicht mitmachen will. Das ging damals alles ganz locker und informell. Hellrigl hat zu der Zeit das Andrea geführt, das heutige Sissy. Es war „DIE“ Adresse, alle gingen dorthin, und ich bewunderte ihn sehr. Die Gründung des SKV war eine wichtige Etappe für die Entwicklung der qualitätsvollen Südtiroler Küche, so wie wir sie heute kennen. Es gab vorher keine Möglichkeit für uns Köche, uns zu informieren, uns auszutauschen. Das ist erstmals über die SKV-Zeitung als Infomedium passiert und auch die jährlichen Versammlungen. Ich bin deswegen bis heute noch mit großer Überzeugung dabei.

Wann sind Sie Küchenchef im Finsterwirt geworden?

Nach meinem Militärdienst war ich fix dort, seit 1965.

Wie haben Sie als Koch und Gastwirt immer wieder die ganzen neuen Moden und Entwicklungen mitmachen können?

Es hat sich ja so viel getan in den Jahren, in denen ich aktiv war, und es ist immer notwendig gewesen, Schritt mit den Entwicklungen zu halten. Die Branche ist immer innovativer geworden, die Qualität wichtiger – sei es, was die Produkte als auch die Art der Küche angeht. Von normal bis Nouvelle Cuisine haben wir alles mitgemacht. Das hat mich auch motiviert als Koch über

Kotelett vom Hirsch, Pinien-Sellerie-Creme, roh marinierter Rotkohl, Feigen Chutney

Lauwarmer Kalbskopf, Kräuter Schaum, Lauchzwiebel, Brot Chip, Senf Crumble

Fotos: **NIKOLAJ BIELOV**

Küchenteam v.l.n.r.
Biagio Carlucci, Singh Gurpreet,
Hermann Mayr, Küchenchef
KM **Hubert Ploner,**
und **Noah Nitz**

die Jahre und angespornt: immer Neues auszuprobieren. Allerdings habe ich den Ruf, auch stur zu sein. Ich würde einfach sagen, ich bin meinem Stil treu. Die Gäste hatten oft Sonderwünsche, auf die ich nicht eingehen wollte. Es gab zum Beispiel nie Pommes im Finsterwirt. Wir wollten kein „Pommeslokal“ werden, es gab als Alternative Röstkartoffeln. Es gab auch nie eine Kinderkarte, denn wir haben alle Gerichte auch in kleinen Portionen und kindgerecht angeboten. Warum sollen Kinder nur Schnitzel und Würstchen essen, diese typischen Kindermenüs, immer nur das Gleiche? Da bin ich schon manchmal mit den Leuten über Kreuz geraten und meine Frau musste viel Überzeugungsarbeit leisten.

Sie haben und hatten immer den Ruf, sehr fortschrittlich und innovativ zu sein, zeitgleich aber auch der Tradition und der Geschichte des Hauses verpflichtet. Wie schafft man diesen schmalen Grat über Jahrzehnte?

Ich habe einerseits versucht, die ehrliche Küche von meiner Mutter und Schwester weiterzuführen und gleichzeitig andere, neue Sachen hineinzubringen. Einige Ideen aus meiner Jugendzeit sind richtige Renner geworden. Ich habe gern experimentiert. Während der großen James-Bond-Welle habe ich ein Schnitzel à la James Bond kreiert, mit Paprika und pikant, feurig wie Bond eben. Das musste dann allerdings aus rechtlichen Gründen umgetauft werden in Feuerschnitzel. Oder der Brixner Spieß – den habe ich einfach nur so auf die Karte getan, ohne klare Vorstellungen, was ich daraus machen könnte. Als eine Firma zum Essen kam und das Gericht bestellte, musste ich mir erst einmal ausdenken, was ich mir da „aus den Fingern saugen kann?“ Und so ist diese Spezialität zustande gekommen, ein flambierter Spieß mit in Alkohol getauchtem Würfelzucker. Das war übrigens auch sehr verkaufsfördernd mit diesem flambierten Spieß durchs Lokal zu laufen. Alle Gäste schauten hin und sagten: „Das wollen wir auch!“ Mir ist sehr früh klargeworden, dass das Auge mitisst, dass auch die Aufmachung und Effekte zählen. Deshalb habe ich mir immer gern etwas ausgedacht.
Ich bin auch bekanntgeworden durch meine frühe Spezialisierung auf Fischgerichte, das war in Brixen neu. Mitgebracht habe ich das von meinem Militärdienst in Palermo, wo ich direkt in den ersten Tagen in die „Mensa ufficiale“ gekommen bin. Ein Offizier hat mir dort das Fischkochen beigebracht, danach bin ich in der Küche eines Generals gelandet, den ich auch für private Einladungen bekocht habe. Es ging mir darum, den Bezug zur italienischen Kultur zu finden, den ich dann in Brixen auspacken und anpassen konnte. Bei uns gab es damals den Aschermittwochsheringsschmaus, da habe ich zum ersten Mal groß Fisch aufgekocht: Antipasti, Suppen, Hauptspeisen. Die ganze Speisekarte habe ich ab da immer für den Aschermittwoch komplett neu gemacht, für diesen einen Tag, das hat kein anderer getan. Am Aschermittwoch und am Karfreitag durfte es kein Fleisch geben, nur Fisch und Eierspeisen und ein weiteres alternatives Gericht haben wir angeboten, über Jahrzehnte.
Das Schöne war, dass ich schalten und walten konnte, wie ich wollte, ich musste niemanden um Erlaubnis fragen, ich konnte Sachen ausprobieren. Was ich von früher gekannt habe – im Grunde Gulasch, Leber venezianisch, Kalbsbraten – habe ich erweitert mit Ideen anderer Betriebe und inspiriert von Sachen, die mich interessiert haben. Das Silvestermenü habe ich zum Beispiel komplett allein gemacht und durchgearbeitet. Am Silvestertag, die Silvesternacht bis 6 Uhr morgens am 1. Jänner. Es gab ja nicht so viele professionelle Köche damals. Und ich hatte nur ein Küchenmädchen.

Wie hat sich das Führen, die Leitung von Menschen und Teams über die Jahrzehnte verändert?

Meine Regel Nummer eins war immer und ist auch noch: Nur das Beste ist gut genug für die Gäste. Das muss auch jeder im Team so empfinden. Abgesehen davon, ist es für mich früher wie auch heute wichtig gewesen, dass die Chemie

Fortsetzung auf Seite 24

im Team stimmt. Wir haben immer alle hart gearbeitet, aber auch viel Spaß miteinander gehabt.

Was war Ihnen als Küchenchef bezogen auf das Team besonders wichtig?

Wie gesagt, wir sind immer alle voll dagewesen, mit ganzem Einsatz, sobald es erforderlich war und haben trotzdem viel Vergnügen und Freude gehabt. Ich wollte den Mitarbeitern eine gute Ausbildung mitgeben und dass wir gut miteinander auskommen. Wir sind auch mit den Mitarbeitern zusammen ausgegangen. Der Zusammenhalt im Team muss funktionieren, dann ist man motiviert und lernt auch dazu. Diese Motivation hilft, wenn man das Team auch manchmal außerhalb der Arbeitszeit fordern muss, wie es im Gastgewerbe passiert. Wenn man für das Team da ist, sobald es dich braucht! Ist es dann für dich da, sobald du es brauchst.

Wie viele Lehrlinge haben Sie über die Jahrzehnte ausgebildet?

Viele. Ich kann die genaue Zahl nicht sagen. Es waren sehr, sehr viele.

Welche Rolle spielt die Freude, die Liebe zum Beruf und zu den Produkten für Sie als Koch?

Das ist mein ganzes Leben. Das bin ich. Durch meine Sturheit, meinen Einsatz, meine Ausdauer habe ich mein Ziel erreicht, weil ich meinen Beruf liebe!

Sie haben vor sechs Jahren die Position als Küchenchef an Küchenmeister Hubert Ploner übergeben. War das für Sie eine schwierige Entscheidung?

Nein, überhaupt nicht. Ich wusste, in welche Hände ich meine Küche, mein „Herz“ lege. Wir haben zwar vorher nicht zusammengearbeitet, aber ich kannte ihn, und es war klar: Durch seine Ausbildung zum Küchenmeister, zum Diplomierten Diätkoch, seine internationalen Erfahrungen ist er perfekt für den Finsterwirt. All das war ausschlaggebend. Ich habe auch gewusst, wir teilen dieselbe Leidenschaft! Und die Entscheidung war ein voller Erfolg!

> Der SKV wird auch in Zukunft alle Generationen im Kochberuf vertreten. Wir müssen unsere Mitglieder, die seit vielen Jahren – manche seit 20, 30, 40, 50 oder mehr – dem Berufsverband das Vertrauen schenken, besonders wertschätzen. Stellvertretend für sie ist Hermann Mayr ein ganz besonderes Vorbild für die junge Generation im Kochberuf.
>
> KM **Patrick Jageregger,** SKV-Präsident

Und wie stehen Sie heute dazu?

Es war die richtige, die beste Entscheidung. Ich habe mit dieser Übergabe auch die Erneuerung der Küche ausdrücken wollen und das ist hervorragend gelungen.

2020 übergaben Sie den Betrieb an Ihren Sohn Christoph. Zeitgleich eröffnete dieser im Erdgeschoss des traditionsreichen Finsterwirts das hochmoderne Vitis-Konzept. Wie haben Sie das als Koch, langjähriger Küchenchef und Unternehmer wahrgenommen?

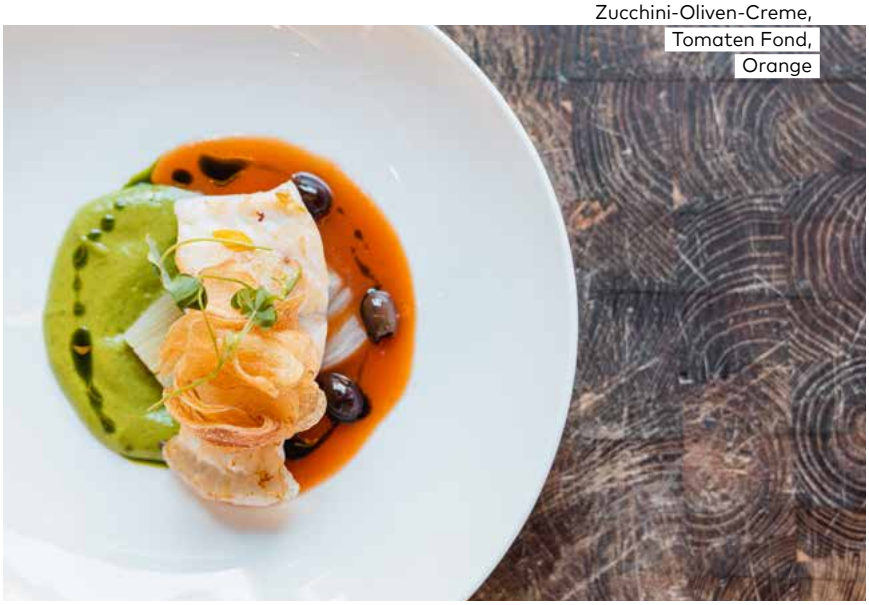
Wenn ein Mensch einen Wunsch und eine Idee hat, soll man ihm nicht dreinreden, man soll ihn die Idee verwirklichen lassen. Das Vitis war vorher 30 Jahre die Kapitelschenke im Finsterwirt. Christoph hat daraus das VITIS neu kreiert. Sein Hauptgebiet ist der Wein und dieser fasziniert ihn. Diese Entwicklung habe ich sehr positiv wahrgenommen. Es hat sich alles natürlich entwickelt. Damit habe ich kein Problem, im Gegenteil, es wäre schlimm, wenn die Dinge sich NICHT entwickeln würden.

Wenn Sie heute die jungen Menschen im Finsterwirt-Team 2022 sehen: Was fällt Ihnen dazu spontan ein?

Das finde ich schön und gut. Christoph hat seine Vision umgesetzt und das hat er sehr gut gemacht.

Qualität ist für Sie?

Qualität ist ein Muss. Billige Produkte sind nichts, womit man arbeiten sollte. Wir haben immer hervorragende Produkte gesucht und diese dann selbst verarbeitet und veredelt. Früher haben wir noch ganze Tiere mit all ihren Innereien verwertet. Von den Bauernhöfen haben wir oft die Tiere angekauft und diese dann zusammen mit dem Metzger verarbeitet. Die Zusammenarbeit war schon aufgrund des Platzbedarfs im Kühlhaus notwendig. Der Metzger war verantwortlich für die Portionierung und wir haben die Ware geholt, wenn wir sie gebraucht haben. Ich habe immer Ausschau gehalten nach frischen neuen Produkten wie Gemüse, Fleisch und vielem mehr. Ich bin bzw. wir sind zu den Bauern gefahren, haben den Speck direkt dort verkostet und gekauft. Das waren wunderschöne Erlebnisse.



Atlantik Steinbutt, Fenchel, Zucchini-Oliven-Creme, Tomaten Fond, Orange

Risotto Novello, Wildkräuter, Jakobsmuschel

Geeister Ziegenmilch Joghurt, Vinschger Marille, Lavendel Gelee, Rosmarin, Meringe

Fotos: **NIKOLAJ BIELOV**

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das die Gäste im Finsterwirt?

Dadurch, dass die Speisen ungemein geschmackvoll sind. Da muss etwas dahinterstecken, es schmeckt nicht gut, wenn nicht gute Produkte und Sorgfalt in der Zubereitung dahinter sind. Die Gäste zeigen dann ihre Anerkennung dadurch, dass sie immer wiederkommen.

Glück ist für Sie?

Die Zusammenarbeit mit meiner Frau, dem Rückgrat der Familie. Eine Familie zu haben, die hinter einem steht, mit der man auch bei unterschiedlicher Meinung über alles reden und zu einem Ergebnis kommen kann. Und man weiß, dass der Betrieb weitergeht, das ist ein besonders Glück. Deswegen geht es uns zweien, meiner Frau und mir, so gut: „Wir wissen, es geht weiter!“.

Was hat Sie schon immer fasziniert?

Eben zu wissen, dass immer alles weitergeht. Wenn man sich nicht mehr weiterentwickeln würde, würde man zusammensacken. Es gibt Betriebe, die einfach stehen bleiben und ihre Identität verlieren. Man erhält ja Tradition nicht am Leben, indem man sich nicht fortbewegt. Durch Stillstand kann man nur verlieren. Weiterentwicklung ist ein entscheidender Teil von Identität! Manchmal haben wir Gäste, die sagen: „Vor 50 Jahren waren wir schon hier und so viel hat sich verändert“. Nicht alle akzeptieren die Weiterentwicklung … Ja, sollen wir 50 Jahre lang einfach stehen bleiben? Leben ist Fortschritt, und es ist gar nicht immer so einfach, die Tradition auch mitzuführen.

Abschließend. Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Südtirol ist ein kulinarisches Kleinod mit viel Lebensqualität.

rs | rm

FLORIAN SCHROLL

Verliebt, in die *Patisserie!*

Geboren?

Innsbruck, 1993

Wohnhaft?

Gossensass

Lebensmotto?

“Why not?” & “Make it nice”

****S Erlebnisort
Gassenhof Vitalpina

Fotos: **FLORIAN SCHROLL**

Was war dein Schlüsselerlebnis, um den Beruf zu ergreifen?

Ich haben den Kochberuf ergriffen, da in meiner Familie immer frisch, mit viel Hingabe, ungemein gut und mit der dafür notwendigen Zeit mit großer Liebe gekocht wurde. Zudem liebe ich den kulinarischen Genuss.

Wo hast du die Kochlehre gemacht?

Im Romantik Hotel Stafler in Mauls bei Sternekoch Peter Girtler.

Was ist von der Lehrzeit besonders positiv in Erinnerung geblieben?

Die Hingabe, mit welcher uns der Beruf beigebracht wurde. Und der

Respekt für die Lebensmittel, die Arbeitsmaterialien und die Gäste.

Welche weiterführenden Ausbildungen hast du nach der Lehre absolviert?

Verschiedene Patisserie-Kurse und Praktika in Küche und Patisserie im In- und Ausland. Hierbei in vielen namhaften Sterne-Restaurants.

Bildest du 2022 auch Lehrlinge aus?

Momentan nicht direkt auf meinem Arbeitsposten in der Patisserie. Sehr wohl aber in der Hauptküche! Zurzeit haben wir zwei Kochlehrlinge, einen im dritten und den anderen im ersten Lehrjahr.

Was fasziniert dich an deinem derzeitigen Arbeitsplatz im Vier-Sterne-S-Hotel Gassenhof?

Hauptsächlich das familiäre Umfeld. Das „miteinander Arbeiten" von allen, da auch die Besitzer mit uns arbeiten und auch oft mehr Arbeitsstunden absolvieren als wir Mitarbeiter.

Was ist dir im persönlichen Umgang mit deinem Team besonders wichtig?

Das Teamwork. „Zusammen sind wir stark". Oder wie ein bekanntes Fußball-Sprichwort lautet: Elf Freunde müsst ihr sein!

Welchen Küchenstil, welche Philosophie verfolgst du?

„Teamwork makes the dream work". Und jeder sollte immer das bestmögliche kulinarische Erlebnis für Gäste zubereiten. Die Zeiten von schreienden Köchen und herumfliegenden Pfannen und Gegenständen sind zum Glück vorbei! Manchmal ist weniger mehr! Sei es in Bezug auf die einzelnen Speisekomponenten als auch auf das kulinarische Erlebnis. Am wichtigsten ist der Geschmack und dann kommt erst die Optik. Der Gast, der das Gericht erhält, sollte immer sehr zufrieden, ja im Idealfall begeistert sein.

Leidenschaft im Beruf. Was fällt dir dazu spontan ein?

Leidenschaft hat man oder eben nicht. Man kann sich nur bis zu einem bestimmten Punkt und für einen bestimmten Zeitraum für

Fortsetzung auf Seite 29

Südtiroler Speck g.g.A. in der Gastronomie

› **Überzeugen**
durch garantierte Qualität und Regionalität mit Gütesiegel seit 1996

› **Begeistern**
durch innovative Rezepte dank der Vielseitigkeit des Südtiroler Specks g.g.A.

Foppa
TASTE SUPPORTER

Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP

Eine Kooperation von Foppa Taste Supporter und dem Südtiroler Speck Konsortium

Foppa GmbH: @foppatastesupporter | www.foppa.com
Südtiroler Speck Konsortium: @speckaltoadige | www.speck.it

Erlebnis
Südtiroler Apfel

Meine
Dessertkreation

Fotos: **FLORIAN SCHROLL**

Granny Smith
Latschenkiefer
Topinambur

etwas begeistern. Wie diese Passion und Leidenschaft sich ausdrücken, hängt vom Charakter der jeweiligen Personen ab.

Patisserie. Was fasziniert dich an der Patisserie, sprich der süßen Kunst?

Die unendliche Breite der Materie. Die Konsistenzen, die Temperaturen, die Kombinationen, die Präsentationen, die Interpretationen und Geschmackserlebnisse im Gaumen.

Qualität ist für dich?

Unverzichtbar. Eine Grundvoraussetzung!

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das deine Gäste?

Im Geschmack und dem optischen Erlebnis. Und in der spürbaren Liebe zum Detail.

Glück ist für dich?

Gesundheit und der Wohlstand, den wir in Südtirol haben und genießen können.

Erfolg ist für dich?

Erfolg ist für mich, das zu lieben, was ich tue. Sei es beruflich als auch privat.

Was hat dich schon immer fasziniert?

Reisen, kulinarische Erlebnisse, Kochen auf höchstem Niveau und ja: Fußball fasziniert mich ganz besonders.

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Südtirol ist für mich der Inbegriff von Qualität, von Qualitätsbewusstsein, wunderschöner Natur, besonderen Traditionen, die Südtiroler Kultur und Heimat.

rs | rm

Einm Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche
Nr. 8 - 2022

ungerer
kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE
Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | **www.ungerer.it**

KOTÁNYI 1881
GOURMET

KOSTBARKEITEN FÜR DIE KÜCHE VON WELT.

Lassen Sie sich inspirieren von den vielfältigen Aromen aus der ganzen Welt! Manche Gewürze wachsen direkt vor unserer Haustüre, andere reisen um den halben Globus. Doch egal woher sie kommen, unsere hohen Qualitätsstandards gelten für jedes Korn, jedes Blatt, jede Frucht: Rein, unbeschädigt und pestizidfrei müssen sie sein – sonst stünde nicht unser Name darauf.

Mehr Inspirationen unter www.kotanyigourmet.com

Erhältlich bei unserem Vertriebspartner für die Gastronomie.

GranChef PREMIUM FOOD · WÖRNDLE · Inter SERVICE

DER UMWELT ZULIEBE WERDEN UNSERE PET DOSEN ZU 100 % AUS RECYCELTEM MATERIAL HERGESTELLT.

Jungkoch *im Südtiroler Gasthaus*

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Zeitschrift Südtiroler Köche 2022 Jungköchinnen und Jungköche, die mit Passion und Begeisterung die Südtiroler Gasthausküche umsetzen. Das Rezept zum Interview finden Sie jeweils in der Online-Ausgabe der Zeitschrift „Südtiroler Köche“ bequem abrufbar über den QR-Code.

IM INTERVIEW

Foto: **FAM. FONTANA**

Thomas Fontana

Südtiroler Gasthaus Lamm
Mitterwirt, St. Martin in Passeier
www.gasthaus-lamm.it

Jahrgang: 1996

Wohnort: St. Martin in Passeier

Tischkultur im **Gasthaus Lamm,** Mitterwirt in St, Martin

Foto: **GASTHAUS/A. MARINI**

Thomas, was hat dich dazu animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Meine Eltern haben über die Jahre sehr erfolgreich ein traditionelles Gasthaus aufgebaut. Als kleiner Junge habe ich überall mitgeholfen. Und somit war für mich klar, dass ich im Betrieb mitarbeiten möchte.

Welche berufsbildende Schule hast du absolviert?

Die LBS Savoy.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Vieles. Vom Silvestermenü bis zum Hochzeitscatering und die verschiedenen Auszeichnungen. Aber am schönsten ist es, wenn der Gast glücklich nach Hause geht.

Welcher Mensch war bisher im Kochberuf besonders wichtig für dich? Um mit Liebe und Passion zu kochen?

Ganz klar meine Mama Hildegard. Sie hat mir so vieles gezeigt, was ich bis heute so in der Küche täglich umsetzen kann.

Welche Hobbys hast du?

Am liebsten verbringe ich Zeit mit meiner Frau Laura und unseren zwei Söhnen. Sie sind das größte Geschenk für mich. Ansonsten mache ich gerne Musik und zocke an der Playstation. Seit kurzem bin ich auch im Vorstand der Gruppe Südtiroler Gasthaus. Der Austausch mit den Kollegen ist sehr interessant.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Immer neue Ideen für Gerichte zu sammeln. Kochen ist ein Beruf, bei dem man immer dazulernt und nie stehen bleiben darf.

Was gefällt dir nicht so gut?

In der Hochsaison sind die Arbeitstage manchmal schon ziemlich lang. Aber das ist halb so schlimm. Zudem ist das bei vielen Berufen so.

Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Wir sind ein kleiner, sehr familiärer Betrieb mit super Mitarbeitern. Und die vielen schönen Lebensmittel und Produkte, die wir zu sehr großen Anteilen von den Bauern aus der Umgebung bekommen, ermöglichen es, tolle Gerichte zu kreieren.

Was ist dein Lieblingsgericht beim Zubereiten in der Küche?

Am liebsten koche ich ein klassisches Bratl. Sehr gerne mit Lamm, Kitz oder „Bockenem“. Ich liebe Schmorgerichte.

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Unseren Betrieb zusammen mit meinem Bruder erfolgreich weiterzuführen. Dabei mit der Zeit zu gehen und dennoch die Philosophie des Gasthauses beizubehalten und durch das Kochen von traditionellen Gerichten auch ein Stück Kultur unseres Tals zu wahren.

rs | rm

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche
Nr. 8 - 2022

Fortbildung *lohnt sich*

EINE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Interessante Bildungsangebote an Diplomlehrgängen,
Seminaren und Kursen,
die in nächster Zeit angeboten werden.

Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin (DGE)

1. Stufe

Zeitraum:
10. Jänner – 25. März 2023
(210 Unterrichtsstunden)

Prüfung:
27. März – 1. April

Diplomtitel:
„Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE"

Ausbildungstage:
Dienstag und Donnerstag abends (Online-Unterricht),
Freitag und Samstag (Präsenzunterricht)

Lehrgangsgebühr:
800,00 Euro

Anmeldung:
LHF Kaiserhof, telefonisch
unter 0473 203 205 oder per Mail an
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Anmeldeschluss: 12. Dezember 2022

Referent:innen:
Ärzt:innen, Ernährungstherapeut:innen
des Sanitätsbetriebes Südtirols
und diplomierte Lehrkräfte der LHF Kaiserhof

Ausbildungsorte:
LHF Kaiserhof und Home Office

Fachbereiche:
Fachpraxis/Diätküchenführung, Lebensmittelkunde,
Menüplanung, Grundlagen der Ernährung,
Diätetik, Anatomie, Physiologie, Biochemie und
Pathophysiologie

Aufnahmevoraussetzung:
Lehrabschluss im Kochen
und dreijährige Berufserfahrung

Die Fachausbildung ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) anerkannt und international zertifiziert. Der Diplomabschluss wird bei öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel bewertet.

rs | rm

Weitere Kursinformationen finden Sie hier:

Diplomierte/r Diätköchin/Diätkoch

2. Stufe

Zeitraum:
7. November – 7. Dezember 2022,
165 Unterrichtsstunden

Diplomprüfungen:
12. – 17. Dezember 2022

Diplomtitel:
„Diplomierte/r Diätköchin/Diätkoch"

Lehrgangsgebühr:
800,00 Euro

Anmeldung:
LHF Kaiserhof, telefonisch unter
0473 203 205 oder per Mail an
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Anmeldeschluss:
14. Oktober 2022

Referent:innen:
Ärzt:innen, Ernährungstherapeut:innen des
Sanitätsbetriebes Südtirols und
diplomierte Lehrkräfte der LHF Kaiserhof

Ausbildungsorte:
LHF Kaiserhof und Home Office

Fachbereiche:
Fachpraxis/Diätküchenführung, Fachexkursionen,
spezielle Ernährungslehre, Gemeinschaftsverpflegung,
Menüplanung, Informatik, Diätetik, Pathophysiologie,
Gemeinschaftsverpflegung

Aufnahmevoraussetzung:
Abschluss „Diätetisch geschulter
Köchin/Koch/DGE I. Stufe" und Nachweis
eines Praktikums von mindestens
152 Stunden unter der Leitung
einer Ernährungstherapeutin
bzw. eines -therapeuten.

Der Diplomabschluss wird bei öffentlichen Institutionen als Vorzugstitel bewertet.

rs | rm

Weitere Kursinformationen finden Sie hier:

Das Beste aus Ernährung, Bewegung und Erholung

Prävention Gesundheit für Köchinnen/Köche

Referent:
Dr. Gerd Locher, Ernährungswissenschaftler

Zielgruppe:
Köchinnen, Köche und die Berufsgruppen der Gastronomie

Ort:
Meran

Datum:
Freitag, 14. Oktober 2022

Dauer:
6 Stunden

Von:
9.00 –13,00 Uhr und von 14,00 – 16,00 Uhr

Teilnahmegebühr:
50,00 Euro

Anmeldung:
Landeshotelfachschule Kaiserhof,
T. 0473 203 205 u./o.
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Ziel:
Sie lernen den Zusammenhang zwischen Ernährung, Bewegung und Erholung kennen.

Programm:
In diesem Kurs werden die besten Infos zur gesunden Ernährung und effizienten Bewegungsübungen besprochen. Weiters werden verschiedene Methoden zur schnellen Erholung aufgezeigt.

rs | rm

Martin Troi,
Chef Patissier

Pralinerie

Referent:
Martin Troi, Patisserie-Künstler und Patisserie-Coach, Passion Patisserie

Ort: Meran

Datum: Samstag, 8. Oktober 2022

Zielgruppe:
Chefs, Köchinnen und Köche, Konditor:innen

Dauer: 8 Stunden

Von: 9.00 – 12.30 Uhr und von 13.30 – 18.00 Uhr

Gebühr: 60,00 Euro zusätzlich 25,00 Euro Materialspesen

Anmeldung:
Landeshotelfachschule Kaiserhof,
T. 0473 203 205 u./o.
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Die Ziele von Referent Martin Troi

Die professionelle Verarbeitung von unterschiedlichen Schokoladespezialitäten und deren Veredelung zu exquisiten Pralinen von feinster Güte.
Martin Troi ist Chef Patissier und Konditormeister mit internationalen Auszeichnungen sowie professioneller Patisserie-Coach. Er begleitet Profis, Gastbetriebe und Hotels bei der Weiterentwicklung der Patisserie-Angebote auf höchstem Niveau.

Die Programmschwerpunkte im Seminar

Der professionelle Umgang mit Polycarbonat-Formen; neue und innovative Techniken bei der Schokoladenverarbeitung; neue und edelste Schokoladensorten von Valrhona und moderne Hilfsmittel in der Patisserie der Gegenwart und Zukunft von Silikomart.

rs | rm

Edle Pralinen
von Martin Troi,
Passion
Patisserie

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
25. OKTOBER 2022

SKV-BEZIRK PUSTERTAL

Zu Gast am Ausluger Hof

NATÜRLICH. GUT. REGIONAL – IST DAS MOTTO DER FAMILIE KNAPP

Zwei Generationen von Knapp's

Foto: LUKAS NEUMAIRR

Mit Leidenschaft und Freude an den Tieren und der Landwirtschaft hat sie es sich zur Aufgabe gemacht, ihren Kunden eine Vielfalt an natürlichen Produkten zu bieten. Unter dem Gütesiegel „Roter Hahn" entstehen auf dem Hof Produkte aus 100 Prozent regionaler Herstellung. Der neue Hofladen ist das Herzstück des Hofes. Mit viel Liebe und besonderer Sorgfalt wurde er in die alten Gemäuer des Hauses integriert. Dadurch erhielt er sein besonderes Flair und erinnert an die Geschichte des Hofes, die bis ins zwölfte Jahrhundert zurückreicht. Im Hofladen findet man neben Freilandeiern auch viele weitere Produkte, die auf dem Hof erzeugt und von Benjamin Knapp als gelerntem Koch und seinem Team verarbeitet werden.

Termin:
25. Oktober 2022

Ort:
Ausluger Hof,
39030 St. Lorenzen/Pustertal,
Zur Bachwiese Nr. 15

Uhrzeit: 22.00 Uhr

Anmeldung und Infos unter:

- Tel. 348 70 66 045
  Martin Tschafeller Bezirksobmann
  oder
- Tel. 348 71 53 933
  Karl Volgger Vizepräsident

Unkostenbeitrag:
Für Mitglieder frei,
für Nichtmitglieder 25,00 Euro

Es besteht die Möglichkeit,
direkt vor Ort Mitglied zu werden.

rs | rm

FORTBILDUNG – ANKÜNDIGUNG
10. DEZEMBER 2022

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Mediterran Meets Südtirol

KOCHKURS MIT ROLAND HANNY

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisiert am Samstag, 10. Dezember 2022 einen innovativen Kochkurs mit Küchenchef Roland Hanny vom Vier-Sterne-Superior Hotel Jagdhof in Latsch.

KURSDATEN:

Kursort: BASIS Vinschgau in Schlanders

Kurszeit: 9.00 bis 16.00 Uhr

Unkosten-Beitrag für Mitglieder:
(Seminar und Degustation): 100,00 Euro

Unkosten-Beitrag für Nichtmitglieder:
(Seminar und Degustation): 130,00 Euro

Max. Teilnehmeranzahl: 15 Personen
(Member/Mitglieder haben Vorrang)

Anmeldung bis 05. Dezember 2022:
unter Tel. 338 93 10 095

Für den Referenten ist Kochen mehr als ein Beruf. Motivation, Kreativität und Durchhaltevermögen sind Grundkompetenzen. Geschmack, Textur und die Kombination verschiedener Lebensmittel kreativ auf den Teller zu bringen, sind ein moderner Mix von Innovation und Lust am Genuss. Die Ziele von Roland Hanny sind, einen spannenden Einblick in die regional-mediterrane Küche zu geben, raffinierte Garmethoden anzuwenden und dabei gezielt traditionelle Südtiroler Produkte einzubauen. Zudem werden regionale und mediterrane Produkte in eine Liaison gebracht, auf besondere Weise zubereitet und innovativ präsentiert. Fleisch, Fisch und vegetarische Produkte werden „gepickelt", fermentiert, zubereitet und gemeinsam degustiert.

Wichtig: Für diese Veranstaltung gelten die aktuellen Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-19.

rs | rm

Sommerwanderung 2022

Mit großer Freude fiebern wir jedes Jahr unserer beliebten Wanderung entgegen. Nicht ganz einfach ist es immer den perfekten freien Sonntag zu finden, aber irgendwie klappt es dann doch … und wenn an dem auserwählten Sonntag auch das Wetter mitspielt, dann wird es ein „besonderes Erlebnis“.

Die Wandergruppe auf der Pfandleralm

Ein kurzer Rückblick: Unsere Sommerwanderungen führten uns in der Vergangenheit an den Deutschnonsberg, zum Tretsee, weiters in die Blätterbachschlucht in Aldein, zu den Stoanernen Mandlen in Jenesien, aufs Rittner Horn, ins Wandergebiet Meran 2000, zum Lazfonser Kreuz, auf die Getrum Alm im Sarntal, zum Trudner Horn, zur Sagerer Schweige, zum „Knottnkino“ in Vöran, auf den Mendelpass und weiter zur Halbweghütte sowie zu den Kofelrasterseen ins Ultental und ans Vigil Joch in der Gemeinde Lana. **2022 war unser Ziel:** die „Pfandleralm“, ein besonderer historischer Ort. Hier wurde Andreas Hofer im Jänner 1810 von den Franzosen festgenommen und in Folge in Mantua erschossen. Die Anfahrt erfolgte mit dem Auto bis St. Martin in Passeier, dem Prantachweg folgend bis zum Parkplatz Pfandleralm. Bis zur Alm war es dann knapp eine Stunde Gehzeit. Dem Weg entlang sind 15 Informationssäulen rund um Andreas Hofers Leben und die damalige Zeit aufgebaut und für uns war das höchst interessant. Beim gemeinsamen Wandern, dem Mittagessen, den vielen Gesprächen auch über vergangene Zeiten und einem Kartenspiel verging dieser Tag wie im Fluge.

Abschließend noch ein gemeinsames Foto mit dem Wirt der Pfandleralm und schon traten wir unseren Heimweg an. Es war ein wunderbarer Tag und alle freuen sich bereits auf die Sommerwanderung 2023.

Stellvertretend für die Organisatoren
Erich Amort

”

Die junge klimabewusste Generation stellt einen gesellschaftlichen Konsens infrage: dass es in Ordnung ist, Tiere zu töten, um sie zu essen.

Hanni Rützler

Foto: **NICOLE HEILIG**

Hanni Rüntzler

NEUER FOOD REPORT

Nachhaltigkeit ist Differenzierungsfaktor

„Nachhaltigkeit ist in der hart umkämpften Lebensmittellandschaft eindeutig zu einem wichtigen Differenzierungsfaktor geworden."

Der zehnte Food Report von Hanni Rützler liefert Denkanstöße, Ausblicke und Visionen – und das gerade in einer Zeit der multiplen Krisen. Er regt dazu an, nicht nostalgisch zurückzublicken, sondern Inventur zu machen: Welche Muster, Strukturen und Handlungsweisen passen wirklich noch in eine Zeit, in der wir lernen (müssen), mit einer Krisenpermanenz zu leben?
Der Food Report 2023 steht ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Lang etablierte Rollen werden hinterfragt und neue Technologien skaliert. Die Lebensmittelwirtschaft verändert sich genauso wie die Essgewohnheiten der Menschen. Künftig wird eine vielfältige, nachhaltige und Neuem gegenüber aufgeschlossener Ernährung zum Leitmotiv.

Food-Trends 2023

New Glocal

Die Neuordnung des globalen Lebensmittelhandels. Multiple Krisen und ihre Auswirkungen rufen nach einer Re-Regionalisierung und Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems. Regionale Agrarstrukturen, kürzere und transparente Lieferketten sowie ein neuer Fokus auf Binnenmärkte sind wichtige Schritte hin zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung weltweit. Veganizing Recipes. Klassische Gerichte im neuen Gewand. Traditionelle Gerichte vegan interpretiert werden in Zukunft zu einem Teil unserer Esskultur. Neben neuen Hightech-Imitaten von Fleisch und Fisch glänzen auch fleischlose Adaptionen unserer Leibspeisen, die ohne komplizierte Zutatenlisten auskommen.

Regenerative Food

Nachhaltige Lebensmittel auch jenseits von Bio. Regenerative Food stellt die Regeneration des Bodens und die Biodiversität in den Mittelpunkt. Es ist der nächste Schritt der Agrarwirtschaft, um den Planeten wieder gesünder zu gestalten. Spitzengastronom: innen schätzen diese Art der Lebensmittelproduktion, aber auch große Lebensmittelunternehmen haben die Bewegung bereits im Blick.

Themenschwerpunkte und Branchen-Insight

Meat

Die vielfältige Zukunft des Fleischkonsums. Fleisch verliert seine Rolle als Leitprodukt unserer Esskultur – zumindest in den Visionen innovativer Lebensmitteltechnolog: innen und Investorinnen sowie im veganen Diskurs um „richtige" Ernährung. Plant-based Food hat sich zu einem der wichtigsten Food-Trends unserer Zeit entwickelt. Neben pflanzenbasierten Produkten kündigen sich nun auch weitere Alternativen wie Alt-Protein und Cell-cultured Food an, die Fleisch und Fisch in Geschmack und Textur immer ähnlicher werden.

Fusion

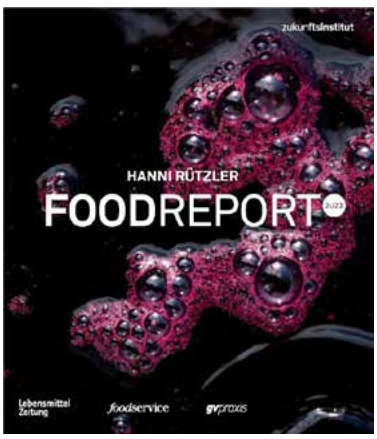
Die kulinarische Globalisierung des Alltag. Neben der Integration von „fremden" Küchen und exotischen Speisen zeichnet sich eine neue Lust am Fusionieren und Vermischen von Küchenstilen und -traditionen ab. Das fröhliche Experimentieren mit Zutaten und Zubereitungsarten begeistert viele und verbreitet sich rasant in Form von neuen populären Rezepturen auf Social-Media-Plattformen. Fusion is the New Normal!

Retail Visions

Das Nachhaltigkeitsbewusstsein verändert den Lebensmittelhandel. Konsument:innen halten bei der Wahl ihrer Lebensmittel Kriterien für nachhaltige und soziale Gerechtigkeit hoch – die alltägliche Einkaufspraxis sieht jedoch oft ganz anders aus. Da diktieren Preis und Convenience sowie das vorhandene Angebot im Supermarkt die Auswahl der Lebensmittel. Künftig muss das Sortiment auf Wünsche und Werte einer wachsenden Anzahl von Menschen, die nachhaltiger und fairer einkaufen wollen, entschiedener Bezug nehmen.

Quelle:
Food Report 2023
Hanni Rützler, Wolfgang Reiter
Juni 2022
140 Seiten
ISBN 978-3-945647-89-9

rs | rm



Food Report 2023

ERFOLGREICHE BETRIEBE

Hotel & Gastro Union. CH

Ein attraktives F&B-Angebot und ein schönes Ambiente reichen alleine nicht aus, um zu überleben. Die Branchenorganisation Hotel & Gastro Union dazu: Motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Wettbewerbserfolg.

Sterne und Punkte sind gut für das Image. Aber nicht mehr ausreichend, um gute Mitarbeitende zu halten und neue zu gewinnen. Fachkräfte sind für jeden Betrieb der Schlüssel zum Erfolg. In ihrem neuen Manifest hält die Hotel & Gastro Union fest, dass die Branche Betriebe mit Profil braucht. Dazu gehört eine kompetente Unternehmensführung, die ihre Mitarbeitenden motiviert, ihnen Weiterbildungen ermöglicht, den Nachwuchs fördert und den Ungelernten sowie Quereinsteigern Perspektiven aufzeigt. Solche Betriebe machen bereits in Stelleninseraten deutlich, wofür sie stehen. Zum Beispiel für ein offenes, positives und vertrauensbildendes Menschenbild. Sie stehen für Mitsprache und Mitwirkung bei der Angebotsgestaltung und ermöglichen oft eine Beteiligung am Betriebsgewinn.

Erfolgreiche Betriebe haben qualifizierte Mitarbeitende

Diese Betriebe zeichnen sich durch kompetente Unternehmer:innen mit guter Mitarbeiterführung und geregelten Arbeitsbedingungen aus. Sie bieten Mitarbeitenden faire Löhne und berufliche Aufstiegsmöglichkeiten. Sie fördern die Mitsprache der Mitarbeitenden und sichern die Vereinbarkeit von Beruf und Freizeit. Diese Betriebe verfügen über ein professionelles Human-Resources-Management. Sie unterstützen die berufliche Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden sowohl in zeitlicher als auch in finanzieller Hinsicht.

Betriebe helfen Berufseinsteigern

Diese Betriebe ermöglichen Quereinsteigern und langjährigen Mitarbeitenden ohne anerkannten Berufsabschluss eine Nachholbildung bzw. Nachqualifizierung.

Erfolgreiche Betriebe setzen auf kompetente Ausbildner

Diese Betriebe bilden Lernende aus und beschäftigen Ausbildner, die sowohl in handwerklicher als auch in berufspädagogischer Hinsicht über die nötigen Kenntnisse verfügen. Zudem wertschätzen diese Betriebe ihre Lernenden und setzen alles daran, dass sie nach der Ausbildung in der Branche bleiben.

Jörg Ruppelt
Head of Communications.
Hotel & Gastro Union

rs | rm

Foto: **REINHARD STEGER**

Marc-André Dietrich
Culinary Director
SHL Luzern
mit Schülerinnen

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

Omar Visintin,
Südtiroler Snowboarder,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

AROMICA®

RED ONE

DIE NEUEN VON AROMICA SIND DA!

Die feinen Gewürzkreationen der neuen **AROMICA® Red One** Linie bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Gewürzmischungen geben den Speisen herrliche neue Noten aus den unterschiedlichen Kulturen.

Aromica® Red One bringt im mit seinen Neuprodukten ganz besondere Anklänge aus variantenreichen kulinarischen Welten.

BOCK AUF NATUR

www.aromica.de/redone